



ฝ่ายเกษตร ประจำสถานกงสุลใหญ่ ณ นครเซี่ยงไฮ้

AGRICULTURE SECTION, ROYAL THAI CONSULATE-GENERAL SHANGHAI



# รายงานสถานการณ์ การเพาะเลี้ยงหอยเป๋าฮื้อในประเทศจีน

ฝ่ายเกษตร ประจำกงสุลใหญ่ ณ นครเซี่ยงไฮ้

<https://www.opsmoac.go.th/shanghai-home>

## สถานการณ์การเพาะเลี้ยงหอยเป๋าฮื้อในประเทศจีน

### 1. ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการเพาะเลี้ยงหอยเป๋าฮื้อในประเทศจีน

อุตสาหกรรมการเพาะเลี้ยงหอยเป๋าฮื้อในประเทศจีนมีประวัติยาวนานกว่า 30 ปี ผ่านการพัฒนา มาตั้งแต่ศูนย์จนกลายเป็นอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ ปัจจุบัน ประเทศจีนเป็นแหล่งเพาะพันธุ์หอยเป๋าฮื้อที่ใหญ่ที่สุดในโลกด้วยผลผลิตกว่า 200,000 ตันต่อปี คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 90 ของผลผลิตหอยเป๋าฮื้อทั่วโลก ในขณะเดียวกัน จีนก็เป็นตลาดผู้บริโภคหอยเป๋าฮื้อที่ใหญ่ที่สุดในโลกด้วยเช่นกัน เนื่องจากหอยเป๋าฮื้อมีมูลค่าทางเศรษฐกิจสูง ทำให้ประเทศจีนและประเทศอื่นๆ ที่มีการผลิตหอยเป๋าฮื้อให้ความสำคัญกับการเพาะพันธุ์ และเพาะเลี้ยงหอยเป๋าฮื้อเป็นอย่างมาก



มณฑลฝูเจี้ยน อยู่ติดทะเลทางตะวันออกเฉียงใต้ของจีน

ปัจจุบัน การผลิตหอยเป๋าฮื้อในประเทศจีนส่วนใหญ่ เป็นการเพาะเลี้ยง ซึ่งเปลี่ยนไปจากเดิมที่ใช้วิธีการจับหอยเป๋าฮื้อจากธรรมชาติ โดยหอยเป๋าฮื้อที่จำหน่ายในตลาดกว่า ร้อยละ 95 มาจากการเพาะเลี้ยง และมณฑลฝูเจี้ยนเป็นผู้นำด้านการเลี้ยงหอยเป๋าฮื้อของจีนซึ่งครองสัดส่วนร้อยละ 80 ของการเลี้ยงหอยเป๋าฮื้อของประเทศจีน เนื่องจากมณฑลฝูเจี้ยนอุดมไปด้วยทรัพยากรธรรมชาติที่เหมาะสมแก่การเจริญเติบโตของหอยเป๋าฮื้อ อีกทั้งยังมีเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงและการแปรรูปที่ค่อนข้างครบสมบูรณ์ ด้วยเหตุนี้ มณฑลฝูเจี้ยนจึงเป็นพื้นที่เพาะพันธุ์และเพาะเลี้ยงหอยเป๋าฮื้อที่สำคัญ โดยวิธีการเพาะเลี้ยงส่วนใหญ่เป็นแบบตาข่ายแขวนและเริ่มค่อยๆ พัฒนามาเป็นการเพาะเลี้ยงเชิงโรงงาน ซึ่งมีการใช้เทคโนโลยีหลายรูปแบบในการเพาะพันธุ์ตัวอ่อนให้ได้คุณภาพและได้ปริมาณมาก

### 2. รูปแบบการเพาะเลี้ยงหอยเป๋าฮื้อในประเทศจีน

อุตสาหกรรมเพาะเลี้ยงหอยเป๋าฮื้อแบ่งเป็น 2 ขั้นตอน คือ การเพาะพันธุ์และการเพาะเลี้ยง ซึ่งการเพาะพันธุ์หอยเป๋าฮื้อในประเทศจีนเป็นการผลิตเชิงโรงงาน ส่วนการเพาะเลี้ยงจะมีวิธีการหลากหลายรูปแบบ โดยแบ่งเป็น 6 ประเภทหลัก ได้แก่

1. Bottom Sowing Multiplication เป็นวิธีการปล่อยตัวอ่อนสัตว์น้ำลงในพื้นที่ทะเลที่มีความเหมาะสม ตามความหนาแน่นที่เหมาะสมกับการเพาะเลี้ยง เพื่อให้สัตว์น้ำเจริญเติบโตตามธรรมชาติและแพร่กระจายไปตามท้องทะเลอย่างต่อเนื่อง วิธีนี้ส่วนใหญ่จะใช้เลี้ยงปลิงทะเล หอยเชลล์เอโซะ (Yesso Scallop) และหอยเป๋าฮื้อ เป็นต้น

2. Cofferdam Culture วิธีนี้ส่วนใหญ่จะใช้เครื่องทุ่นแรงช่วยสร้างคอฟเฟอร์ดัมในเขตน้ำขึ้นน้ำลงในพื้นที่ Intertide Zone และใช้น้ำทะเลที่ขึ้นลงตามธรรมชาติเพื่อเปลี่ยนน้ำในบริเวณที่เพาะเลี้ยง ซึ่งจะมีการเปลี่ยนน้ำทะเลเป็นจำนวนมากจึงทำให้คุณภาพน้ำที่เลี้ยงหอยมีความใกล้เคียงกับธรรมชาติ และสามารถใส่เหยื่อได้ตลอดเวลา ทำให้สัตว์น้ำเจริญเติบโตได้ค่อนข้างไว ผลผลิตสูงและมีคุณภาพ

3. การเพาะเลี้ยงในโรงเรือน เป็นการเพาะเลี้ยงอยู่ในโรงเรือนที่ควบคุมอุณหภูมิและความชื้น

4. Raft Culture หรือ การเพาะเลี้ยงในแพที่ใช้ทุ่นและเชือกสร้างแพให้ลอยบนผิวน้ำต้นและยึดติดกับก้นทะเลด้วยสายเคเบิล เพื่อให้สาหร่ายทะเลและสัตว์น้ำเกาะบนตัวเชือก เช่น หอยแมลงภู่

5. Fishing Raft Culture เป็นวิธีที่ใช้แพทรงสี่เหลี่ยมในเลี้ยงสัตว์น้ำ โดยผูกตาข่ายด้านในทำเป็นตะแกรงเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ซึ่งชาวประมงจะสร้างบ้านหลังเล็กบนแพเพื่อดำรงชีวิตในพื้นที่เพาะเลี้ยงนี้ด้วย

6. Cage Farming การเพาะเลี้ยงแบบตาข่ายแขวนเป็นกรงแขวนเป็นชั้นสูง 4 -5 ชั้น แต่ละชั้นจะมีลูกหอยเป่าอื้อ 50 ตัว กรงแขวนผูกติดกับตาข่าย และมีอิฐห้อยอยู่ใต้ตาข่ายเพื่อถ่วงน้ำหนักให้จมลงใต้น้ำ

วิธีการเพาะเลี้ยงข้างต้นจะมีลักษณะเด่นเฉพาะตัวตามแต่ภูมิภาค โดยทางภาคเหนือของประเทศจีนจะใช้นิยมใช้วิธีการเพาะเลี้ยงแบบ Bottom Sowing Multiplication, Cofferdam Culture และการเพาะเลี้ยงในโรงเรือน ส่วนทางภาคใต้ เช่น มณฑลฝูเจี้ยนจะนิยมใช้วิธีการเพาะเลี้ยงแบบ Raft Culture, Fishing Raft Culture, และ Cage Farming

รูปแบบการเพาะเลี้ยงหอยเป่าอื้อในประเทศจีน



รูปแบบการเพาะเลี้ยงหอยเป่าอื้อในประเทศจีน

### 3. ผลผลิตหอยเป่าฮื้อในประเทศจีน

มณฑลฝูเจี้ยน มณฑลกวางตุ้ง มณฑลซานตง และมณฑลเหลียวหนิงเป็นพื้นที่เพาะเลี้ยงหอยเป่าฮื้อของประเทศจีน ซึ่งมณฑลฝูเจี้ยนเป็นผู้นำในด้านเพาะเลี้ยงและเพาะพันธุ์หอยเป่าฮื้อ และเป็นที่รู้จักในชื่อ “บ้านเกิดของหอยเป่าฮื้อในจีน” จากสถิติประมงที่ออกโดยสำนักงานประมงและการจัดการประมง กระทรวงเกษตรและกิจการชนบทจีน ในปี 2565 มณฑลฝูเจี้ยนได้เพาะพันธุ์หอยเป่าฮื้อสูงถึง 11,972 ล้านตัว คิดเป็นร้อยละ 86 ของทั้งประเทศจีน รองลงมา คือ มณฑลกวางตุ้ง 1,753 ล้านตัว คิดเป็นร้อยละ 12.6 และมณฑลซานตง 1.46 ล้านตัว คิดเป็นร้อยละ 1.05 จากสถิติแสดงให้เห็นว่ามณฑลฝูเจี้ยนมีข้อได้เปรียบในการเพาะพันธุ์หอยเป่าฮื้ออย่างชัดเจน

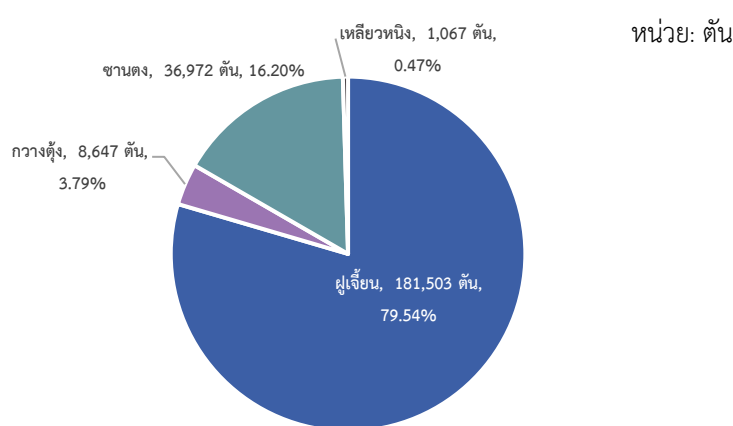
ตารางจำนวนและผลผลิตหอยเป่าฮื้อของรายมณฑลในประเทศจีน

มณฑล	การเพาะพันธุ์หอยเป่าฮื้อในประเทศจีน (ล้านตัว)				สัดส่วน %	ปริมาณผลผลิตหอยเป่าฮื้อในประเทศจีน (ตัน)				สัดส่วน %
	2562	2563	2564	2565		2562	2563	2564	2565	
รวม	8,652	8,725	9,017	13,963	100%	180,267	203,485	217,831	228,190	100%
ฝูเจี้ยน	6,654	6,778	7,115	11,973	85.75%	143,970	155,009	172,413	181,503	79.54%
กวางตุ้ง	1,585	1,580	1,645	1,753	12.56%	11,639	11,468	8,519	8,647	3.79%
ซานตง	216	195	172	147	1.05%	21,428	34,021	35,430	36,972	16.20%
เหลียวหนิง	197	171	84	89	0.64%	2,854	2,600	1,072	1,067	0.47%
กวางซี	1	1	1	1	0.01%	-	-	-	-	-
เจ้อเจียง	-	-	-	-	-	346	387	397	-	-

ที่มา: สถิติประมงประจำปีแห่งชาติจีน

ในปี 2565 จีนมีผลผลิตหอยเป่าฮื้อจำนวน 228,190 ตัน เพิ่มขึ้นร้อยละ 12.88 เมื่อเทียบกับปี 2564 ซึ่งเป็นอัตราการเติบโตที่สูงที่สุดในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา โดยในปี 2565 หอยเป่าฮื้อนำเข้าของจีนมีมูลค่าประมาณ 73 ล้านดอลลาร์สหรัฐ เพิ่มขึ้นร้อยละ 46.9 ส่วนหอยเป่าฮื้อส่งออกมีมูลค่าประมาณ 77 ล้านดอลลาร์สหรัฐ เพิ่มขึ้นร้อยละ 16.4

ผลผลิตหอยเป่าฮื้อในประเทศจีน ปี 2565



#### 4. เงื่อนไขสภาพแวดล้อมในการเพาะเลี้ยงหอยเป่าฮื้อ

อุณหภูมิที่ใช้เพาะเลี้ยงหอยเป่าฮื้อแต่ละชนิดจะแตกต่างกัน แต่โดยทั่วไปหอยเป่าฮื้อจะไม่สามารถทนต่ออุณหภูมิสูงได้และต้องรักษาอุณหภูมิของน้ำให้ต่ำกว่า 20°C ซึ่งช่วงอุณหภูมิที่หอยเป่าฮื้อจะสามารถอยู่รอดได้อยู่ระหว่าง 1°C ถึง 28°C โดยอุณหภูมิที่เหมาะสมกับการเจริญเติบโตที่สุด คือ 14°C ถึง 22°C หากทำการเพาะเลี้ยงในพื้นที่กลางแจ้งต้องมีที่บังแดด และเติมปริมาณน้ำที่ไหลเวียนเพื่อช่วยควบคุมอุณหภูมิ แต่ในหอยเป่าฮื้อบางชนิด เช่น พันธุ์ *Halotis diversicolor* ซึ่งเป็นสายพันธุ์ที่มีการเพาะเลี้ยงมากในมณฑลฝูเจี้ยนจะเหมาะกับอุณหภูมิ 23-30°C มากที่สุด

การเลี้ยงหอยเป่าฮื้อควรเลี้ยงในพื้นที่น้ำทะเลที่ลึกและนิ่ง ระดับน้ำไม่ควรตื้นเกินไป โดยความลึกของน้ำที่ดีที่สุดอยู่ระหว่าง 15 - 20 เมตร น้ำทะเลต้องสะอาดและปราศจากมลภาวะ ไม่มีแม่น้ำในบริเวณใกล้เคียง มีสาหร่ายทะเลทุดมสมบูรณ์ น้ำทะเลมีความเค็มคงที่และอยู่ในระดับปานกลาง ส่วนความเค็มที่เหมาะสมกับการเลี้ยงหอยเป่าฮื้อควรอยู่ที่ 29-31 โดยต้องไม่ต่ำกว่า 27 หรือสูงกว่า 35 และค่า pH ควรอยู่ระหว่าง 7.5-8.5



#### 5. การพัฒนาการเลี้ยงหอยเป่าฮื้อในประเทศจีน



สาหร่าย *Gracilaria Lemaneiformis*

ปัจจุบัน การเพาะเลี้ยงหอยเป่าฮื้อในประเทศจีนจะใช้วิธี Offshore Lifting Aquaculture เป็นหลัก โดยเฉพาะในพื้นที่ชายฝั่งทะเลของมณฑลฝูเจี้ยน อาหารหลักของหอยเป่าฮื้อ คือ สาหร่ายทะเลขนาดใหญ่ โดยเฉพาะสาหร่าย *Gracilaria Lemaneiformis* และสาหร่ายทะเล *Laminaria japonica* ซึ่งหอยเป่าฮื้อจะบริโภคสาหร่ายทะเลสดมากกว่า 3 ล้านตันต่อปี ทำให้อุตสาหกรรมหอยเป่าฮื้อมีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมการเลี้ยงสาหร่ายทะเล หอยเป่าฮื้อที่จำหน่ายในตลาดจีนเป็นหอยเป่าฮื้อที่เลี้ยงในฟาร์มเป็นหลัก และจะจำหน่ายแบบยังมีชีวิตเป็นส่วนมาก ซึ่งหอยเป่าฮื้อจีนมีการส่งออกเพียงเล็กน้อยเท่านั้น ด้วยความก้าวหน้าของการพัฒนาด้านเทคโนโลยีของการเลี้ยงหอยเป่าฮื้ออย่างต่อเนื่อง เช่น "การเพาะเลี้ยงหอยเป่าฮื้อเหนือลงใต้" และโมเดลการเลี้ยงหอยเป่าฮื้อ "Fu Bao No. 1" ผนวกกับความต้องการของตลาดที่ขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ทำให้การพัฒนาอุตสาหกรรมหอยเป่าฮื้อของประเทศจีนมีแนวโน้มที่ดี

### 5.1 วิธี “การเลี้ยงหอยเป่าฮื้อจากเหนือลงใต้”

วิธี “การเลี้ยงหอยเป่าฮื้อจากเหนือลงใต้” เริ่มมาจากอำเภอเหลียนเจียง มณฑลฝูเจี้ยน โดยหลังปี 2548 อุตสาหกรรมการเพาะพันธุ์หอยเป่าฮื้อในอำเภอเหลียนเจียงมีการพัฒนาอย่างรวดเร็ว และมีการคิดค้นวิธีการ “เลี้ยงหอยเป่าฮื้อจากเหนือลงใต้” เพื่อตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิในท้องถิ่น วิธีการเพาะเลี้ยงดังกล่าวเป็นวิธีที่ใช้กันทั่วไปในอำเภอเหลียนเจียง ในขั้นตอนแรกจะเริ่มจากการเพาะพันธุ์และเพาะเลี้ยงหอยเป่าฮื้อในเมืองหรงเฉิง มณฑลซานตง แต่ในช่วงฤดูหนาวอุณหภูมิของน้ำทะเลเมืองหรงเฉิงจะลดลงเหลือประมาณ 1°C ซึ่งภายใต้สภาวะอุณหภูมิน้ำต่ำเช่นนี้ หอยเป่าฮื้อไม่เพียงหยุดเติบโตแต่ยังมีอัตราการตายสูงถึงร้อยละ 30 อีกด้วย ดังนั้น นั่นเมื่อเข้าสู่ฤดูหนาวก็จะทำการขนย้ายหอยเป่าฮื้อไปยังน่านน้ำอุ่นในมณฑลฝูเจี้ยน ซึ่งน่านน้ำอุ่นฝูเจี้ยนช่วยให้หอยเป่าฮื้อสามารถเติบโตต่อไปได้และมีอัตราการรอดชีวิตที่สูงมาก และเป็นประโยชน์ต่ออุตสาหกรรมการเพาะเลี้ยงอย่างมาก ซึ่งวิธีการนี้จะช่วยให้ระยะเวลาการเลี้ยงสั้นลงจากเดิมที่ต้องใช้เวลาจนถึง 18 - 24 เดือน สามารถลดลงเหลือ 12 - 18 เดือนเท่านั้น และยังส่งผลให้สินค้าหอยเป่าฮื้อเข้าสู่ตลาดได้เร็วขึ้นด้วย



อำเภอเหลียนเจียงใช้เวลาพัฒนาวิธี “การเลี้ยงหอยเป่าฮื้อจากเหนือลงใต้” มานานกว่า 20 ปี ปัจจุบันวิธีการเลี้ยงหอยเป่าฮื้อจากเหนือลงใต้มีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น และยังช่วยส่งเสริมการเติบโตของอุตสาหกรรมหอยเป่าฮื้อในประเทศจีนได้เป็นอย่างดี ซึ่งในฤดูหนาวปี 2566 หอยเป่าฮื้อประมาณ 1.5 ล้านตันจะถูกขนย้ายจากทางใต้ของมณฑลซานตงซึ่งอยู่ทางตอนเหนือของประเทศจีนไปยังน่านน้ำในอำเภอเซี่ยฝู เหลียนเจียง ฝูเถียน ตงชานและพื้นที่อื่นๆ ในมณฑลฝูเจี้ยนที่อยู่ทางตอนใต้ เพื่อขยายการเลี้ยงและทำให้หอยเป่าฮื้อเจริญเติบโตต่อไปในช่วงฤดูหนาว จากนั้นเมื่อถึงช่วงฤดูใบไม้ผลิ หอยเป่าฮื้อเหล่านี้จะถูกขนย้ายกลับสู่น่านน้ำในเมืองหรงเฉิง มณฑลซานตงอีกครั้ง เพื่อหลีกเลี่ยงความร้อนในฤดูร้อนของภาคใต้ของจีน

ปี 2565 อำเภอเหลียนเจียง มณฑลฝูเจี้ยน มีการเพาะเลี้ยงหอยเป่าฮื้อประมาณ 60,000 ตัน คิดเป็นสัดส่วนหนึ่งในสามของการผลิตหอยเป่าฮื้อทั้งประเทศจีน จากข้อมูลสถิติของกรมทางทะเลและการประมงท้องถิ่น พบว่า ในปี 2566 อำเภอเหลียนเจียงมีปริมาณลูกหอยเป่าฮื้อเกิน 2 พันล้านตัว เพิ่มขึ้นประมาณร้อยละ 5 เมื่อเทียบกับปี 2565 ปัจจุบันหอยเป่าฮื้อในอำเภอเหลียนเจียงมีปริมาณมากกว่า 3.5 พันล้านตัว โดยกว่า 1 พันล้านตัวได้เข้าสู่ฤดูเก็บเกี่ยวแล้ว นอกเหนือจากการเพาะพันธุ์หอยเป่าฮื้อแล้ว อำเภอเหลียนเจียงยังได้พัฒนาอุตสาหกรรมอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับหอยเป่าฮื้อด้วย เช่น การปรับปรุงพันธุ์ตัวอ่อนและการแปรรูป ทั้งยังได้สร้างห่วงโซ่อุตสาหกรรมหอยเป่าฮื้อเต็มรูปแบบโดยมีมูลค่าผลผลิตมากกว่า 1 หมื่นล้านหยวน อุตสาหกรรมการเพาะพันธุ์หอยเป่าฮื้อมีความสำคัญอย่างมากต่อภาคการเกษตรท้องถิ่นของมณฑลฝูเจี้ยน



## 5.2 โมเดล " Fu Bao No. 1"

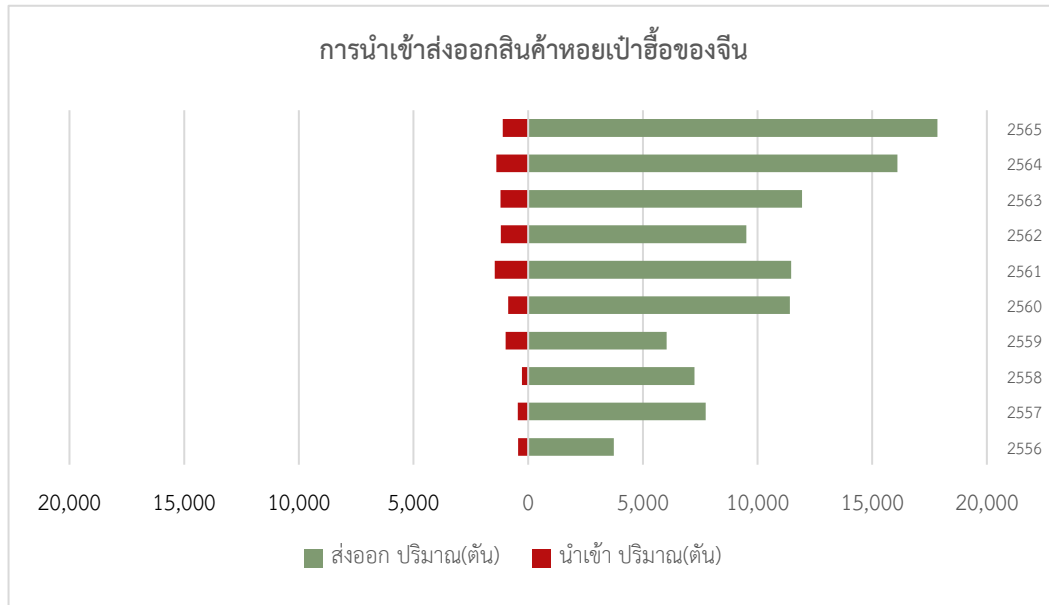
โมเดล "Fu Bao No.1 " เป็นแพขนาดใหญ่สำหรับเลี้ยงหอยเป่าอื้อแบบอัจฉริยะในบริเวณน้ำลึกนอกชายฝั่งและเป็นที่มีความลึกกับสิ่งแวดล้อม ซึ่งโมเดล " Fu Bao No. 1" เป็นแพที่เพาะเลี้ยงหอยเป่าอื้อที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในประเทศจีน ตั้งอยู่ที่น่านน้ำของเกาะตงลั่ว เมืองฝูโจว มณฑลฝูเจี้ยน โดยมีขนาดยาว 37.3 เมตร กว้าง 33.3 เมตร กินความลึกน้ำทะเล 6.6 เมตร น้ำหนักประมาณ 1,000 ตัน มีพื้นที่รวม 1,228 ตารางเมตร โครงสร้างมีลักษณะเป็นโครงเหล็กจำนวน 72 ชั้นและตาข่ายเพาะเลี้ยง 15,000 ช่อง โดยสามารถรองรับชั้นเลี้ยงหอยเป่าอื้อได้ 12,960 ชั้น ผลิตหอยเป่าอื้อได้ประมาณ 40 ตันต่อปี นอกจากนี้ ยังมีการติดตั้งอุปกรณ์ที่ทันสมัย เช่น การผลิตไฟฟ้าจากพลังงานลมและพลังงานแสงอาทิตย์ ซึ่งสามารถจ่ายพลังงานได้ต่อเนื่อง 24 ชั่วโมง และมีการตรวจสอบคุณภาพการเพาะเลี้ยงอย่างรอบด้าน เช่น คุณภาพน้ำ ค่า pH ค่าออกซิเจนของน้ำทะเล กล้องวงจรปิด การส่งข้อมูลผ่านดิจิทัล มีอุปกรณ์ให้ออกซิเจนที่ส่งสัญญาณเตือนออกซิเจนในน้ำต่ำกว่าหรือสูงกว่าพารามิเตอร์ที่ตั้งไว้ เพื่อให้ระบบเริ่มปล่อยออกซิเจนในพื้นที่เพาะเลี้ยง ซึ่งอุปกรณ์ทันสมัยและการตรวจสอบที่ได้คุณภาพทำให้การเพาะเลี้ยงหอยเป่าอื้อขนาดใหญ่ในทะเลลึกเป็นไปได้เหมาะสม



โมเดล "Fu Bao No. 1"  
แพเลี้ยงหอยเป่าอื้อ  
อัจฉริยะขนาดใหญ่



## 6. สถานการณ์การนำเข้าและส่งออกหอยเป๋าฮื้อของจีน



จีนเป็นผู้ผลิตและผู้บริโภคหอยเป๋าฮื้อที่ใหญ่ที่สุดในโลก จากสถิติศุลกากรจีนปี 2565 ประเทศจีนมีปริมาณการนำเข้าหอยเป๋าฮื้อ ประมาณ 1,100 ตัน ลดลงร้อยละ 20 และปริมาณการส่งออกอยู่ที่ 17,850 ตัน เพิ่มขึ้นร้อยละ 11 เมื่อเทียบกับปี 2564

การนำเข้าหอยเป๋าฮื้อของจีนส่วนใหญ่มาจากประเทศที่มีการผลิตหอยเป๋าฮื้อของโลก เช่น ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ และแอฟริกาใต้ โดยในปี 2565 จีนนำเข้าหอยเป๋าฮื้อจากออสเตรเลียมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 61.8 ของการนำเข้าหอยเป๋าฮื้อทั้งหมด เนื่องจากประเทศออสเตรเลียเป็นผู้ส่งออกและผู้ผลิตหอยเป๋าฮื้อจากธรรมชาติรายใหญ่ของโลก

### การนำเข้าส่งออกหอยเป๋าฮื้อของประเทศจีน

ปี	นำเข้า		ส่งออก	
	ปริมาณ(ตัน)	มูลค่า(ล้านเหรียญสหรัฐ)	ปริมาณ(ตัน)	มูลค่า(ล้านเหรียญสหรัฐ)
2556	437	23	3,731	173
2557	447	22	7,738	308
2558	275	13	7,255	297
2559	981	31	6,034	257
2560	876	49	11,409	451
2561	1,457	74	11,463	449
2562	1,194	68	9,506	371
2563	1,206	52	11,937	343
2564	1,389	77	16,099	438
2565	1,112	73	17,850	497

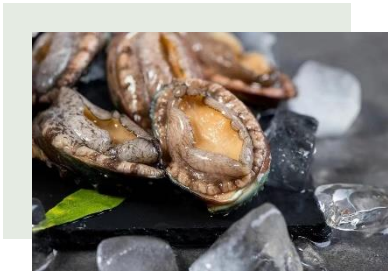
ที่มา: China Customs



## 7. ตลาดหอยเป่าฮื้อของประเทศจีน

### 7.1 รูปแบบผลิตภัณฑ์หอยเป่าฮื้อในตลาดจีน

ประเทศจีนมีผลิตภัณฑ์หอยเป่าฮื้อหลากหลายรูปแบบ ทั้งแบบสด แห้ง แช่แข็ง กระป๋อง และแปรรูป ซึ่งหอยเป่าฮื้อสดมีสัดส่วนครองตลาดจีนมากที่สุดเนื่องจากชาวจีนนิยมบริโภคสินค้าสดและมีชีวิต ซึ่งได้มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สามารถช่วยลดความเสียหายระหว่างการขนส่งได้เป็นอย่างมาก โดยรูปแบบผลิตภัณฑ์หอยเป่าฮื้อที่มีจำหน่ายในประเทศจีน มีดังนี้



(1) **หอยเป่าฮื้อสด** ปัจจุบันปริมาณการจำหน่ายหอยเป่าฮื้อสดมีสัดส่วนมากที่สุดในตลาดจีน ซึ่งวิธีการขนส่งส่วนใหญ่ใช้วิธีการขนส่งแบบแห้ง และบรรจุในกล่องพลาสติกหุ้มฉนวน โดยระหว่างหอยเป่าฮื้อทุก 2 ชั้นจะวางคั่นด้วยพลาสติกโฟมขึ้นและถุงน้ำแข็ง ควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ระหว่าง 5 ถึง 8°C และใช้เวลาในการขนส่งประมาณ 24 - 48 ชั่วโมง ด้วยวิธีการขนส่งแบบนี้จะทำให้อัตราการรอดชีวิตของหอยเป่าฮื้อสูงกว่าร้อยละ 90

อย่างไรก็ดี ผู้บริโภคชาวจีนไม่คุ้นเคยกับการรับประทานหอยเป่าฮื้อดิบ จึงนิยมนำไปตุ๋นหรือปรุงกับเนื้อสัตว์ นอกจากนี้ ประเทศจีนยังไม่มีมาตรฐานคุณภาพหอยเป่าฮื้อสด แต่มีมาตรฐานระดับชาติแบบไม่บังคับปฏิบัติสำหรับหอยเป่าฮื้อแห้ง โดยได้ตั้งข้อกำหนดมาตรฐานจากการวิเคราะห์ผ่านประสาทสัมผัส (sensory test) รวมทั้งการตรวจทางกายภาพและเคมี วิเคราะห์และสุ่มตัวอย่าง เป็นต้น

(2) **หอยเป่าฮื้อแช่แข็ง** เป็นการนำหอยเป่าฮื้อสดทำความสะอาด ชั่งน้ำหนัก และวางเรียงในถาดที่ปูด้วยน้ำแข็ง บรรจุเก็บไว้ในตู้เย็นที่อุณหภูมิต่ำกว่า 18°C หอยเป่าฮื้อประเภทแช่แข็งแบ่งเป็น หอยเป่าฮื้อพร้อมเปลือกแช่แข็ง หอยเป่าฮื้อแกะเปลือกแช่แข็ง และเนื้อเป่าฮื้อแช่แข็ง หอยเป่าฮื้อแช่แข็งมีอายุการเก็บรักษานานและมีจำหน่ายทั่วไปในตลาดจีน



หอยเป่าฮื้อแห้ง

(3) **หอยเป่าฮื้อแห้ง** ในความเชื่อของชาวจีน หอยเป่าฮื้อแห้งเป็นอาหารที่มีคุณค่าสูง คนผู้เจียน กวางตุ้ง และฮ่องกงมักจะใช้หมอบเป็นของขวัญในโอกาสพิเศษ

(4) **หอยเป่าฮื้อกระป๋อง** พกพาสะดวก ทานง่าย มีอายุการเก็บรักษานานและสามารถรักษารสชาติของหอยเป่าฮื้อได้ในระดับหนึ่ง ซึ่งในประเทศจีนยังไม่ค่อยนิยมมาก



(5) **อาหารกึ่งสำเร็จรูปของหอยเป่าฮื้อ** เมื่อปี 2564 ประเทศจีนมีนโยบายยกระดับการบริโภค เกิดการเปลี่ยนแปลงของแนวคิดเรื่องการบริโภค ทำให้อาหารปรุงรสกึ่งสำเร็จรูปเริ่มได้รับความนิยมอย่างมากในประเทศจีน ซึ่งอาหารกึ่งสำเร็จรูปหลากหลายชนิดที่ใช้หอยเป่าฮื้อแปรรูปเป็นส่วนประกอบ กลายเป็นสินค้าขายดีสำหรับหมอบเป็นของขวัญให้กับญาติและเพื่อนฝูงในช่วงเทศกาลต่างๆ โดยเฉพาะช่วงเทศกาลตรุษจีน โดยในตลาดจีนมีหอยเป่าฮื้อปรุงรสกึ่งสำเร็จรูปมากกว่า 50 ชนิด เช่น หอยเป่าฮื้อเมนูพระกระโดดกำแพง และหอยเป่าฮื้อตุ๋น เป็นต้น

## 7.2 แหล่งจำหน่ายและการบริโภคหอยเป่าฮื้อในประเทศจีน

### (1) แหล่งจำหน่ายหอยเป่าฮื้อที่สำคัญในจีน

ปัจจุบันประเทศจีนมีตลาดค้าส่งหอยเป่าฮื้อหลัก 2 แห่ง โดยแบ่งออกเป็นตลาดทางใต้และทางเหนือ ทางใต้ของจีนมีตลาดค้าส่ง Mawei เป็นตลาดหลัก ซึ่งเป็นแหล่งที่มีอิทธิพลต่อกลไกการกำหนดราคาหอยเป่าฮื้อในทางตอนใต้ของจีน ส่วนทางตอนเหนือมีเกาะ Zhangzidao และท่าเรือหอยเป่าฮื้อหลายแห่งในเมืองหรงเฉิง มณฑลซานตง เป็นแหล่งค้าส่งหลัก ซึ่งเป็นแหล่งค้าส่งที่มีอิทธิพลต่อกลไกการกำหนดราคาหอยเป่าฮื้อทางตอนเหนือของจีน โดยแหล่งค้าส่งเหล่านี้ช่วยให้ราคาซื้อขายหอยเป่าฮื้อในจีนมีความโปร่งใสมากขึ้น ลูกค้านำหลักในตลาดค้าส่ง คือ โรงแรม ส่วนลูกค้าหลักของตลาดค้าปลีก คือ ชาวบ้านทั่วไป ซึ่งลูกค้าสองกลุ่มนี้มีการทับซ้อนกันเล็กน้อยทำให้เกิดข้อได้เปรียบที่เสริมกัน



### (2) การบริโภคหอยเป่าฮื้อของคนจีน

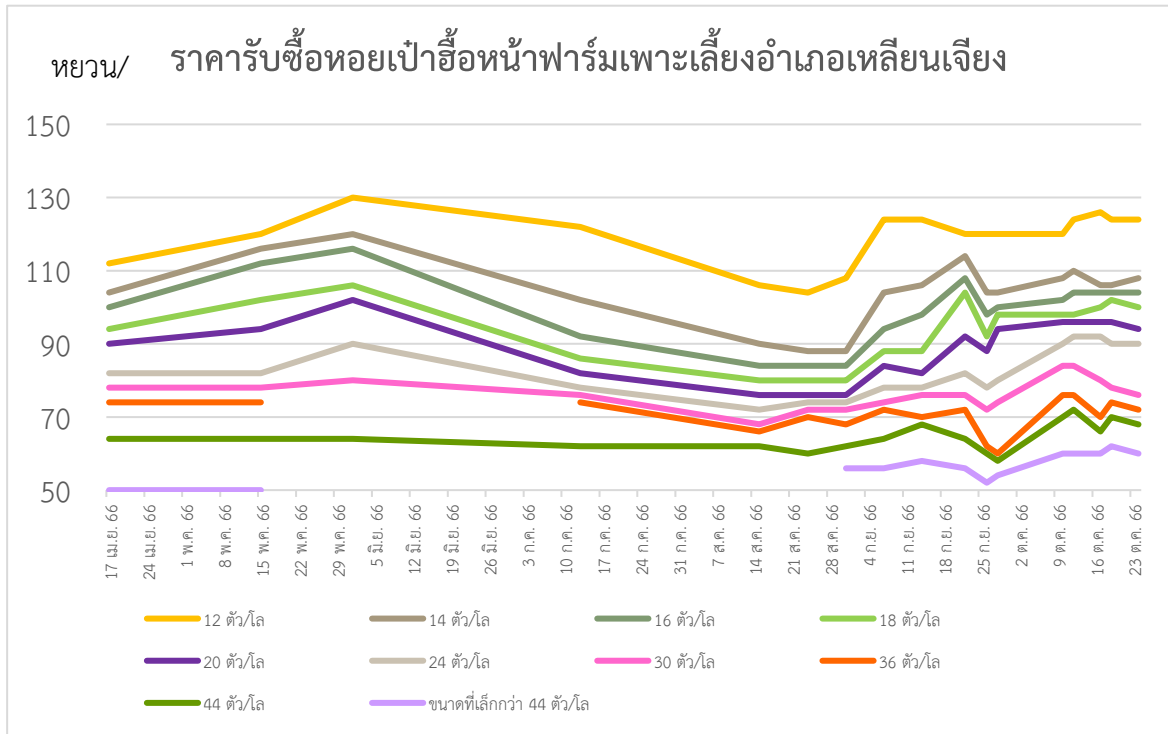
ปริมาณการบริโภคหอยเป่าฮื้อของแต่ละภูมิภาคในประเทศจีนยังไม่มีความสมดุล โดยส่วนใหญ่การบริโภคหอยเป่าฮื้อจะกระจุกตัวอยู่ในมณฑลแถบแนวชายฝั่งทะเล เช่น เหลียวหนิง เจียงซู เจ้อเจียง ซานตง และกวางตุ้ง ส่วนปริมาณการบริโภคหอยเป่าฮื้อในภาคตะวันตกยังอยู่ในระดับต่ำมาก เนื่องจากอิทธิพลของวัฒนธรรมการกินอาหารแบบดั้งเดิมของคนในท้องถิ่น อย่างไรก็ตาม ด้วยการพัฒนาของเศรษฐกิจที่ดีขึ้น



และการเคลื่อนย้ายของประชากร โดยเฉพาะการเร่งพัฒนาของภาคตะวันตกเฉียงเหนือ ทำให้หลายเมืองในประเทศจีนที่ไม่มีวัฒนธรรมการรับประทานหอยเป่าฮื้อในอดีต ปัจจุบันเริ่มหันมาทานหอยเป่าฮื้อและมองว่าการบริโภคหอยเป่าฮื้อเป็นกระแสนิยมในอนาคตแนวโน้มการบริโภคผลิตภัณฑ์หอยเป่าฮื้อในประเทศจีนจะค่อยๆ เปลี่ยนแปลงจากระดับภูมิภาคไปสู่ระดับประเทศ

### 7.3 ราคาหอยเป๋าฮื้อในตลาดจีน

#### 7.3.1 ราคาซื้อขายหอยเป๋าฮื้อหน้าฟาร์ม



แหล่งที่มา : สมาคมหอยเป๋าฮื้ออำเภอลี้เจียงมณฑลฝูเจี้ยน

จากการเก็บข้อมูลราคาหอยเป๋าฮื้อของสมาคมหอยเป๋าฮื้ออำเภอลี้เจียง มณฑลฝูเจี้ยน พบว่า ขนาดและราคาของหอยเป๋าฮื้อเป็นไปในทิศทางเดียวกัน โดยหอยเป๋าฮื้อขนาดใหญ่จะมีราคาสูงกว่าขนาดเล็ก จากการสอบถามผู้ประกอบการ พบว่า คนจีนทั่วไปนิยมหอยเป๋าฮื้อขนาดกลาง หากเป็นโรงแรมหรือภัตตาคารจะใช้หอยเป๋าฮื้อขนาดใหญ่ โดยหอยเป๋าฮื้อขนาดใหญ่ประมาณ 12 ตัว/กิโลกรัม ราคาสูงถึง 100 - 130 หยวน/กิโลกรัม ส่วนขนาดเล็กสุดราคาประมาณ 50 - 60 หยวน/กิโลกรัม

“ซู๊ปหอยเป๋าฮื้อ  
กระป๋องสำเร็จรูป”  
นำไปอุ่นร้อนใน  
ไมโครเวฟก็สามารถ  
ทานได้เลย



เนื้อหอยเป๋าฮื้อ  
สำเร็จรูป

### 7.3.2 ราคาหอยเป๋าฮื้อจากร้านค้าออนไลน์ (1) ราคาหอยเป๋าฮื้อสดในร้านค้าออนไลน์



¥86起 券后¥80起  
礼金直降6元起 领券 >

¥6 店铺首单礼金 店铺且品类新客限享一次, 限时有效 本单可减

鲍鱼鲜活2头3头4头5头6头大连特大超大号  
新鲜带海水加氧发货共1斤

หอยเป๋าฮื้อสด (มีชีวิตร) ประเทศจีน  
ขนาด 4-5 ตัว/500 กรัม  
ราคา 108 หยวน/ 500 กรัม  
(540 บาท/ 500 กรัม)



¥65.8起 券后¥52.8起  
社交猫冬券满100减10 | 购买得积分 领券 >

¥13 聚划算限时直降 有效期至2023.11.27 23:59 购买立享

天猫 新鲜鲍鱼鲜活漂亮超大海鲜水产批发特  
大加热即食九孔干小鲍鱼捞饭

หอยเป๋าฮื้อสด (มีชีวิตร) ประเทศจีน  
ขนาด 5-8 ตัว/500 กรัม  
ราคา 74.8 หยวน/ 500 กรัม  
(374 บาท/ 500 กรัม)



折后¥44.82起 优惠前¥54起 已售5000+

加赠 店铺券满200减20 | 满1件8.3折 | 购买得积分 >

天猫 新鲜鲍鱼鲜活特大鲍鱼海鲜水产非即食 <

坏单包退 147人评价“口感味道好” 超2千人加购

20:00前付款, 预计后天送达 >

หอยเป๋าฮื้อสด (มีชีวิตร) ประเทศจีน  
ขนาด 9-12 ตัว/500 กรัม  
ราคา 82.17 หยวน/ 500 กรัม  
(410.85 บาท/ 500 กรัม)



¥48.8起 已售7000+

加赠 商品券满60减10 | 购买得积分 >

天猫 鲍鱼鲜活新鲜超大海鲜水产产生鲜活特大 <

坏单包退 227人评价“口感味道好” 回头客362人

加入店铺会员, 领5元优惠券 >

หอยเป๋าฮื้อสด (มีชีวิตร) ประเทศจีน  
ขนาด 13-16 ตัว/500 กรัม  
ราคา 58.8 หยวน/ 500 กรัม  
(294 บาท/ 500 กรัม)



¥79起 券后¥75起  
礼金直降4元起 | 满2件7.5折 | 购买得积分 领券 >

¥4 店铺首单礼金 本单可减

หอยเป๋าฮื้อสด (มีชีวิตร) ประเทศจีน  
ขนาด 18-16 ตัว/500 กรัม  
ราคา 75 หยวน/ 500 กรัม  
(375 บาท/ 500 กรัม)



¥59.8起  
社交猫冬券满100减10 | 购买得积分 领券 >

天猫 新鲜鲍鱼鲜活超大海鲜水产产生鲜活特大  
加热即食干小鲍鱼捞汁饭批发

หอยเป๋าฮื้อสด (มีชีวิตร) ประเทศจีน  
ขนาด 15-20 ตัว/500 กรัม  
ราคา 59.8 หยวน/ 500 กรัม  
(299 บาท/ 500 กรัม)

(2) ราคาหอยเป๋าฮื้อแช่แข็งในร้านค้าออนไลน์



**肉质紧实 不缩水**  
**新货超大鲜鲍鱼 2斤**

每日必买 来就送红包

¥69起 折后¥49起 满2件减50 | 购买得积分 >

天猫 新鲜鲍鱼鲜活冻超大加热即食海鲜水产  
特大小鲍鱼捞汁饭批发生鲍干

已售 2000+

หอยเป๋าฮื้อแช่แข็ง ประเทศจีน  
ขนาด 5-8 ตัว/500 กรัม  
ราคา 139 หยวน/ 500 กรัม  
(695 บาท/ 500 กรัม)



**买1斤送1斤** 生鲜行业领先品牌  
**大连鲜冻大鲍鱼**

天猫7年老店 天猫综合体验5星店铺  
五星好评

顺丰速运 SF EXPRESS 次日达

¥88.8起 已售 1000+

购买得积分 >

天猫 特大新鲜鲍鱼鲜活冷冻大连海鲜水产

坏单包退 超800人加购

加入店铺会员, 领2元优惠券 >

หอยเป๋าฮื้อแช่แข็ง ประเทศจีน  
ขนาด 12-15 ตัว/500 กรัม  
\*ราคา 88.8 หยวน/ 500 กรัม  
(444 บาท/ 500 กรัม)  
\* โปรโมชั่น ซื้อ 1 แถม 1



**百亿补贴 · 全网低价** 官方保障 售后无忧

¥69.8起 补贴后¥49.8起

¥20 百亿补贴 购买时自动扣减, 限享1次 购买立享

淘宝吃货奖 新鲜大鲍鱼九孔鲍鱼花胶鸡鲜活冷  
冻小干鲍佛跳墙加热即食正宗炖盅

หอยเป๋าฮื้อแช่แข็ง ประเทศจีน  
ขนาด 13-15 ตัว/500 กรัม  
ราคา 49.8 หยวน/ 500 กรัม  
(249 บาท/ 500 กรัม)



顺丰冷链

日常参考价: 去壳 / 去牙 / 去细肠 / 去内脏  
¥99起 肉质肥厚 纯鲍鱼肉

¥99起 已售 1000+

鲍鱼鲜活捕捞冷冻海鲜鲜活超大鲍鱼小鲍鱼商

坏单包退 多人评价“口感味道好” 超100人加购

现货, 现在付款, 48小时内发货 >

山东烟台 快递: 免运费

หอยเป๋าฮื้อแช่แข็ง ประเทศจีน  
ขนาด 40-50 ตัว/500 กรัม  
ราคา 99 หยวน/ 500 กรัม  
(495 บาท/500 กรัม)



沃鲜客旗舰店 非日本进口 单只0.8-1.6斤 20年供应商

活动价 168起

券后¥168起 优惠前¥218起 已售 100+

购买得积分 >

天猫 新西兰黑金鲍鲜活速冻刺身水产0.8-1.6

坏单包退 超200人加购

24小时发货 现在付款, 承诺24小时内发货 >

广东广州 快递: 免运费

หอยเป๋าฮื้อแช่แข็งนำเข้า นิวซีแลนด์  
ขนาด 1 ตัว/500 กรัม  
ราคา 168 หยวน/ 500 กรัม  
(840 บาท/500 กรัม)



新客专享 新客首单立减

¥168起 新春特惠券后¥157起  
礼金直降11元起 | 淘金币可抵5.04元起 领券 >

¥11 店铺首单礼金 店铺且品类新客限享一次, 限时有效 本单可减

新西兰特大黑金鲍鱼鲜活冻大鲍鱼鲜活水产刺  
身一公斤蓝鲍0.6-1.5斤

หอยเป๋าฮื้อแช่แข็งนำเข้า นิวซีแลนด์  
ขนาด 1 ตัว/500 กรัม  
ราคา 187 หยวน/ 500 กรัม  
(935 บาท/500 กรัม)

### (3) ราคาหอยเป๋าฮื้อแปรรูปในร้านค้าออนไลน์



¥68起 已售 300+  
酒店预制元源鲍汁鲍鱼大10头鲍溏心冷冻半成品  
坏单包退 超100人加购  
24小时发货 17:00前付款, 承诺24小时内发货, ...  
上海 快递: 免运费  
坏单包退 · 不支持7天无理由退货

หอยเป๋าฮื้อแห้งพร้อมซุปรวมแช่แข็ง ประเทศจีน  
ขนาด 6 ตัว/500 กรัม  
ราคา 160 หยวน/กล่อง  
(800 บาท/กล่อง)



天猫超级品类日 距结束 32:49:25

¥38起 社交猫冬券满100减10 | 购买得积分 领券 >

天猫 食福记鲍鱼干货鲍汁佛跳墙原材料海鲜干货50克煲汤料非即食非鲜活

หอยเป๋าฮื้อแห้ง ประเทศจีน  
ขนาด 50-60 ตัว/500 กรัม  
ราคา 65 หยวน/ 50 กรัม  
(325 บาท/ 50 กรัม)



¥68起 已售 4000+

淘金币可抵2.04元起 店铺券满200减25 >

淘宝吃货 大鲍鱼特级干货半斤30头 海鲜鲜黄 >

坏单包退 一周内100+人已买 多人评价“口感味道好” >

21:00前付款, 48小时内发货, 预计后天送达 广东广州 快递: 免运费 >

หอยเป๋าฮื้อแห้ง ประเทศจีน  
ขนาด 50-60 ตัว/500 กรัม  
ราคา 78 หยวน/ 100 กรัม  
(390 บาท/ 100 กรัม)



¥378 券后¥358 社交猫冬券满400减40 | 购买得积分 领券 >

天猫 食福记鲍鱼罐头即食鲍汁捞饭海鲜预制菜速食佛跳墙材料6罐

หอยเป๋าฮื้อกระป๋อง ประเทศจีน  
ราคา 378 หยวน/ 6 กระป๋อง  
(1,890 บาท/ 6 กระป๋อง)



¥32 已售 1000+ 淘金币可抵0.96元 | 店铺券满130减10 | 购买得积分 >

天猫 【买三送一】红烧鲍鱼罐头加热即食非干 >

坏单包退 多人评价“口感味道好” 超200人加购 >

24小时发货 现在付款, 承诺24小时内发货 >

หอยเป๋าฮื้อกระป๋อง ประเทศจีน  
ราคา 218 หยวน/ 6 กระป๋อง  
(1,090 บาท/ 6 กระป๋อง)



¥58 社交猫冬券满100减10 | 商品券满100减20 领券 >

天猫 德叔大鲍鱼罐头即食小海鲜干货熟食佛跳墙加热即食罐装鲍鱼干袋汁

หอยเป๋าฮื้อกระป๋อง ประเทศจีน  
ราคา 89.90 หยวน/ 6 กระป๋อง  
(449 บาท/ 6 กระป๋อง)